



Från äpple till must

Gärdets Musteri 2009



Sorteringsrännan

Äpplena transporteras in i produktionslokalen i stora trälådor. En ränna för dem vidare i processen och fungerar samtidigt som sorteringsbord.



Sorteringen

Äpplen av sämre kvalitet sorteras bort.



Magasinet

Ett magasin med en öppningsbar lucka reglerar mängden äpplen som går in i kvarnen.



Vattenbadet

Äpplena hamnar i ett vattenbad där de sköljs och kommer på rätt höjd för att fångas upp av en transportskruv som för dem upp i kvarnen.



Kvarnen

Transportskruven för äpplena vidare genom kvarnen. Ett rivjärn mal äpplena till en massa som i omgångar släpps ner och packas in i sildukar. Åtta paket staplas på varandra med plåtar som mellanlägg.



Pressen

De staplade paketen förflyttas till pressen genom en svängmekanism. Med 28-30 tons tryck pressas saften ur äppelmassan. Ur varje kilo äppelmassa utvinns ungefär 0,6-0,7 liter råmust.



Presstanken

Råmusten lagras tillfälligt i presstanken.



Rengöring av pressdukar

När saften har pressats ur äppelmassan återstår fruktrester som lossas från pressdukarna.



Klarningstanken

Från presstanken pumpas råmusten över till en klarningstank.
Där får musten sedan stå över natten så att en bottensats skapas.



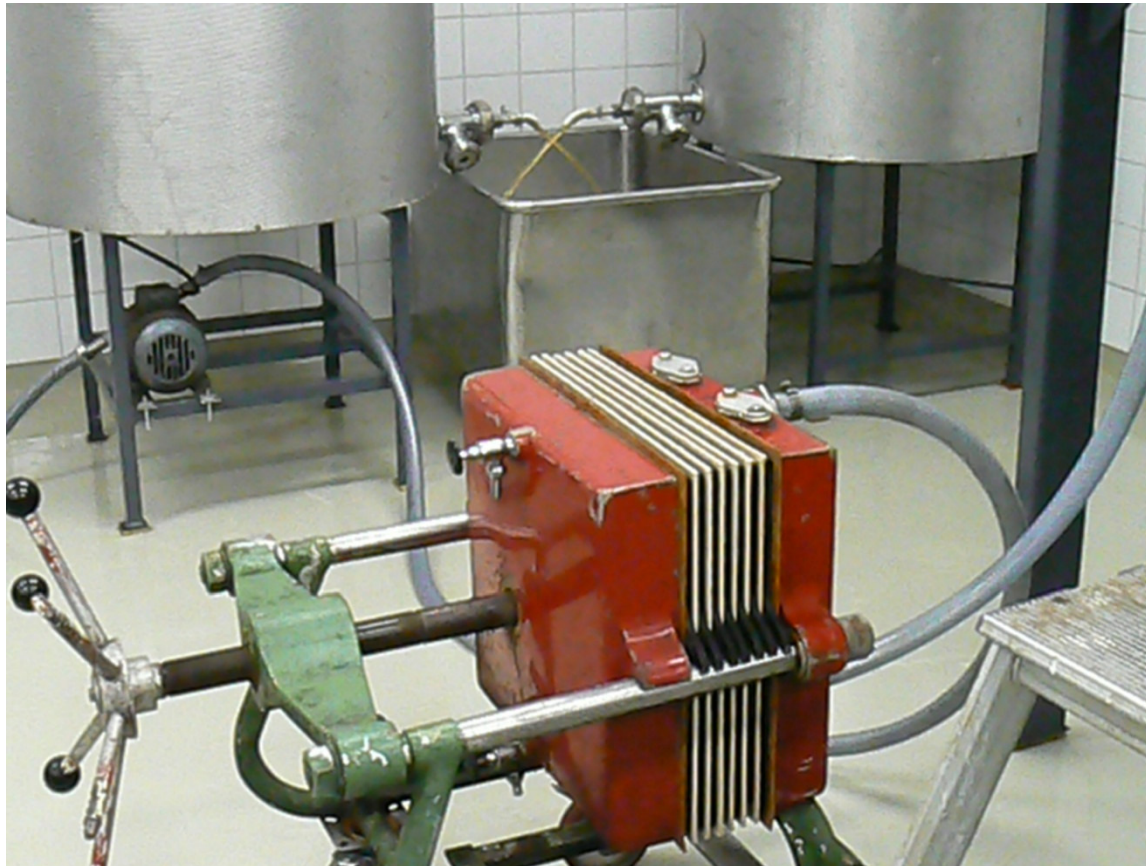
Avtappning

Avtappningen sker hela tiden under ytan genom att använda en konstruktion som flyttar avtappningsröret nedåt utan att röra bottensatsen.



Bottensats

När musten är avtappad återstår bottensatsen.



Filtrering

Genom ett filter tankas musten över till ytterligare en tank, tappningstanken.



Tappning

Från tappningstanken släpps musten genom en slang till anordningen för tappning. Flaskor sätts på tappningsrören och fylls för att sedan flyttas till en rondell där kork hängs på.



Kork hängs på

Innan pastörisering hängs korkarna på och skruvas lätt utan att dra åt.



Pastörisering

De flaskor som har pastöriserats lyfts upp ur badet och genom en svängmekanism flyttas de till förslutning och avplockning.

En ny omgång sänks ned.



Förslutning

Med hjälp av en pneumatiskt driven skruvdragare försluts flaskorna och hållbarheten garanteras. Flaskorna plockas sedan av för att svalna.



Färdig must!

När flaskorna har svalnat sätter vi på etiketter, paketerar och levererar årets skörd av gyllene must.



**Producerat av Niklas Rangberg
2009**

Gärdets Musteri